授業科目　栄養学実習Ⅱ（実習）

【担当教員名】	対象学年	2	対象学科	健康
荒井冨佐子	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

<概要>

「栄養学」で学んだ各ライフステージ別、各種スポーツ等における栄養の特性を理解し、対象に応じた食事計画及び献立作成と調理実習をグループ別に実施する。

<学習目標>

各ライフステージ別、及び各種スポーツ等における栄養の特性を理解し、対象に応じた食事計画及び献立作成と調理、評価等を学ぶことにより、栄養指導を行う際の具体的な実践力を養う。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO番号	学習方法・学習課題
1	（1）大学生（私）の望ましい食事計画 栄養所要量より大学生の給与目標栄養量を設定し、食品構成及び献立を作成（個別）		講義・演習
2～14	（2）ライフステージ別の食事計画・調理実習 対象の栄養所要量より給与目標栄養量を設定し、食品構成及び献立の作成・調理実習（グループ別） 1）調乳 2）乳幼児期の栄養 3）学童期の栄養 4）思春期の栄養 5）成人期の栄養 6）妊娠・授乳期の栄養 7）高齢期の栄養 8）スポーツ時の栄養		講義・演習・実習

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	応用栄養学	江澤郁子編	建帛社	H16　2000円
参考書	五訂　食品成分表	科学技術庁資源調査会編	第一出版	H16　1000円
その他の資料	随時、プリントを使用			

【評価方法】

出席状況、学習態度、レポート等から総合的に評価する

【履修上の留意点】

栄養学、栄養教育論、公衆栄養学、調理実習等他教科との関連が深いので、ポイントをしっかり学んで応用できるようになること。